



Castello®

Fromage cheddar à l'oignon 200g



GTIN

060466088660

Numéro de matériel

85505 12x200 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage cheddar à l'oignon Castello est un fromage délectable et savoureux qui combine l'onctuosité du cheddar et la saveur aromatique des oignons. Fabriqué à partir de lait de vache, ce fromage artisanal propose un mélange parfait de cheddar crémeux et d'oignons finement hachés. Le résultat est un fromage au goût riche et acidulé, rehaussé par les notes sucrées et salées des oignons. Le fromage cheddar à l'oignon Castello est excellent pour ajouter une dimension supplémentaire aux sandwiches, aux hamburgers ou aux plateaux de fromages. Sa texture friable et son profil gustatif unique en font un choix incontournable pour ceux qui recherchent un fromage avec une délicieuse touche de créativité.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.

Garder au froid. Ne pas congeler.

Taux de gras

48%

Pays d'origine Ferme laitière

Danemark

Nr. Vium Mejeri - DK M204 EC

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Oignon rouge séché, Poudre d'oignon, Enzyme microbienne, Culture bactérienne.

Allergènes

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritives pour 30 g

Kcal	120 kcal
kJ	502,08 kJ
Matières grasses	10 g
Matières grasses saturées	6 g
Gras trans	0 g
Glucides	2 g
Sucre	0 g
Protéines	7 g
Sodium	160 mg
Potassium	40 mg
Calcium	225 mg
Fer	0 mg